

Bourgogne *Traiteur*

Organisations d'événements

PARTICULIERS

ENTREPRISES

ASSOCIATIONS


La Passion Gourmande

03 85 97 28 28

3 rue Jacques Bézullier
71100 Chalon-sur-Saône

bourgogne-traiteur@wanadoo.fr

www.bourgognetraiteur.fr



Cocktails lunches apéritifs

Prix TTC service non compris

COCKTAIL ECO

3 feuilletés saucisses, 2 gougères, 2 canapés assortis,
2 minis pavés rustique charcutier
3 mini pâtisseries assorties

Soit un total de 12 portions par personne au prix de 7.90 € TTC

COCKTAIL TRADITION

Trio de mini roulés, 2 gougères, mini quiche lorraine et mini pizza
6 canapés assortis, 2 sandwiches de pain surprise
Mini chou chocolat, mini tartelette framboise, mini pavé entremet et mini millefeuille

Soit un total de 19 portions par personne au prix de 13.40 € TTC.

COCKTAIL RÉGIONAL

Mini croustade escargot, foie gras et francomtoise, 2 gougères au comté
Mini pavé rustique jambon persillé, terrine bressane, jambon cru, rosette
Mini briochin époisses et bleu de Bresse
Mini nonette, mini tartelette cassis, mini coquille chocolat/poire vin rouge
Et mini tartelette raisin

Soit un total de 15 portions par personne au prix de 14.70 € TTC

COCKTAIL DINATOIRE

Trio de mini roulés, 2 gougères, mini quiche et mini pizza, 6 canapés assortis
2 sandwiches de pain surprise, 2 minis pavés rustique charcutier
2 briochettes assorties
Mini chou chocolat, mini tartelette framboise, mini cannelé, mini millefeuille
Mini macaron et mini pavé entremet

Soit un total de 26 portions par personne au prix de 15.50 € TTC.

Les pièces apéritives

Prix TTC service non compris

FEUILLETÉ À 0.45 € PIÈCE

Fromage, saucisse, lardons, rillettes de saumon ou olive

GOUGÈRE À 0.35 € PIÈCE

MINI QUICHE À 0.45 € PIÈCE

Au fromage, aux lardons ou aux champignons

MINI PIZZA À 0.45 € PIÈCE

LES CANAPÉS À 0.80 € PIÈCE

CHARCUTERIES

Émincé de jambon cru, rosette, mousse de canard, magret de canard séché, jambon blanc, julienne de poulet safrané

LEGUMES

Mini asperges, mini tomate et radis, duo d'olives

POISSONS

Saumon fumé, œufs de lump, surimi, miette de thon, beurre de sardine et crevette

FROMAGES

Pavé frais, crème de roquefort, chèvre et comté

ŒUFS

Œuf de caille, œuf mimosa

LES BRIOCHETTES A 0.85 € LA PIECE

MALICETTES A 1.00 € LA PIECE

CHARCUTERIES

Mousse de canard, rosette, jambon blanc ou jambon cru

VIANDES FROIDES

Roosbeef, rôti de porc, rôti de veau ou gigot d'agneau

MARINE

Mousse de crabe, rillettes de saumon ou rillettes de thon

CRUDITES

Tomate et œufs durs, salade

LES PIECES CENTRALES

Pain surprise

50 pièces **28.00 €**

Pain surprise

40 pièces **24.00 €**

Hérisson de charcuteries

100 pièces **35.00 €**

Hérisson de tomate mozzarella

100 pièces **35.00 €**


Hérisson de fruits de saison

100 pièces **40.00 €**

Panier du jardinier de 1.5 kg et ses sauces

40.00 €





Buffets campagnards

Prix TTC service non compris

BUFFET A 11.00 €

Carottes râpées au citron, salade de riz niçoise
Terrine de campagne, saucisson de ménage
rosette
Rôti de dinde, mayonnaise et cornichons
Faisselle à la crème
Tarte aux fruits

BUFFET A 14.00 €

Duo carotte et céleris, salade de riz niçoise
taboulé
Jambon blanc, terrine de campagne
rosette
Poulet et rôti de dinde,
mayonnaise et cornichons
Faisselle à la crème
Tarte aux fruits

BUFFET A 16.20 €

Duo carotte et céleris, macédoine, taboulé,
salade de riz niçoise
Terrine de poisson
Jambon blanc, terrine de campagne, rosette
Poulet et rôti de porc,
mayonnaise et cornichons
Faisselle à la crème
Entremet chocolat ou fruit

BUFFET A 21.50 €

Duo de carotte et céleris rémoulade
salade de riz au thon, salade piémontaise,
salade de betterave, taboulé
Jambon blanc, terrine de campagne
jambon cru, rosette
Pilon de poulet rôti, roosbeef
mayonnaise et cornichons
Faisselle à la crème
Pâtisserie au choix

BUFFET REGIONAL A 32.00 €

(Mini croustade escargot, foie gras et francomtoise
2 gougères au comté, mini briochin époisses et bleu de Bresse)

Salade de pommes de terre à la montbéliarde, salade de chou blanc, jambon et comté
salade de riz à la bourguignonne, salade de lentilles francomtoise

Médailon de sandre, et son panier de tomate

Jambon cru du Morvan, terrine bressane, pâté croûte francomtois aux morilles
saucisson au beaujolais, jambon persillé, rosette

Aiguillette de poulet rôtie à la moutarde, faux filet rôti aux herbes
mignon de porc étuvé au pain d'épice, mayonnaise et cornichons

Plateau de fromages bourguignons

Pâtisserie au choix



Menus élaborés

Prix TTC service non compris

MENU 1 PLAT CHAUD

16.50 €

Assortiment de 3 charcuteries
(jambon cru, terrine et rosette)

Filet de volaille sauce forestière
Gratin dauphinois

Faisselle, crème et sucre

Entremet chocolat

MENU 2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

25,00 €

Galantine et ses cornets de rosette
ou

Pâté croute de canard et sa salade bressane

Pavé de cabillaud à l'oseille
ou

Pavé de saumon sauce crémant
Timbale de riz

Filet de volaille sauce forestière
ou

Sauté de porc sauce aux cèpes
Pomme de terre grenaille rôtie

Faisselle, crème et sucre

Tartes aux fruits

MENU 3 PLATS CHAUDS AU CHOIX

28,00 €

Salade verte aux gésiers et foies de volailles
ou

Cornet de saumon fumé et sa salade océane

Pavé de sandre rôti sauce au crémant
ou

Filet de rascasse sauce à l'américaine
Timbale de riz

Mignon de porc sauce vigneronne
ou

Pavé de veau sauce échalotes

Gâteau de pomme de terre à la paysanne

Faisselle, crème et sucre

Entremet aux fruits

MENU 4 PLATS CHAUDS AU CHOIX

32,00 €

Cassolette d'escargots à la crème d'ail
et de persil
ou

Foie gras de canard 30 % et sa salade aux
pépites de saumon fumé

Dos de flétan aux gambas
Ou

Filet de bar sauce crémant aux saint jacques
Risotto aux petits légumes

Suprême de pintade sauce aux cèpes
Ou

Mignon de veau sauce forestière
Gâteau de pomme de terre au magret fumé

Plateau de fromages 3 sortes et sa salade
verte

Assortiment de 4 minis pâtisseries



Cartes des entrées



Prix TTC à la part,
service non compris

ENTREES FROIDES

- Assortiment de 3 charcuteries **3.50 €**
- Pâte croute de canard et sa salade bressane **4.80 €**
- Salade verte aux gésiers et foies de volailles et son œuf poché **4.90 €**
- Assortiment de crudités et salades composées 5 variétés **5.50 €**
- Salade périgourdine (salade verte, lardons, mousse de canard,...) **5.50 €**
- Assortiment de charcuteries 5 variétés **6.00 €**
- (jambon cru, jambon blanc, jambon persillé, terrine de campagne et rosette)
- Foie gras de canard et sa salade aux pépites de saumon fumé **6.20 €**

ENTREES DE POISSONS FROIDS

- Terrine de poisson et son panier de tomate **4.80 €**
- Médailon de saumon et sa salade océane **5.20 €**
- Médailon de sandre et son panier de tomate **5.20 €**
- Salade de fricassée de rouget, st jacques, lotte et son œuf poché **7.00 €**
- Cornet de saumon fumé et sa salade océane **7.10 €**

ENTREES CHAUDES

- Vol au vent à la montbéliarde **5.50 €**
- Feuilleté franc-comtois **5.80 €**
- Tourteline à la bourguignonne **5.80 €**
- Bouchée de saint jacques et de lotte aux écrevisses **6.50 €**
- Cassolette d'escargots à la crème d'ail et de persil **6.50 €**
- Cassolette d'escargots et de chair de grenouille **6.80 €**
- Croustade au foie gras, magret de canard et pommes **7.00 €**

Cartes des poissons et légumes

Prix TTC à la part, service non compris

POISSONS CHAUDS

- Pavé de cabillaud à l'oseille **6.50 €**
- Pavé de saumon au crémant **6.80 €**
- Pavé de sandre rôti sauce au crémant **7.20 €**
- Pavé de loup sauce beurre blanc **7.50 €**
- Filet de dorade royale rôti sauce homardine **7.80 €**
- Filet de rascasse sauce à l'américaine **7.80 €**
- Filet de bar sauce crémant aux Saint Jacques **8.60 €**
- Poêlée de saint jacques, de lotte et d'écrevisses **8.60 €**
- Dos de flétan aux gambas **8.60 €**

GARNITURES DE LEGUMES

- Tomates à la provençale (2 demies) **2.00 €**
- Timbale de riz blanc **2.20 €**
- Flan forestier **2.60 €**
- Poêlée de légumes **2.60 €**
- Risotto aux petits légumes **2.60 €**
- Gratin dauphinois individuel **2.60 €**
- Pomme de terre grenaille rôtie **2.60 €**
- Mélange forestier **2.70 €**
- Fagots de haricots verts (3 pièces) **2.80 €**
- Flan provençal **2.80 €**
- Duo de chou fleur et de brocolis gratiné **2.80 €**
- Gâteau de pomme de terre au magret fumé **2.80 €**
- Gâteau de pommes de terre à la paysanne **2.90 €**
- Tarte tatin de légumes **3.10 €**

Cartes des viandes et volailles

Prix TTC à la part
service non compris

VIANDES CHAUDES

- Jambon braisé sauce madère **6.80 €**
- Sauté de porc sauce aux cèpes **6.80 €**
- Bœuf bourguignon **6.80 €**
- Blanquette de veau à l'ancienne **6.90 €**
- Gardianne de veau **7.20 €**
- Mignon de porc sauce vigneronne **7.50 €**
- Noix de veau sauce forestière **7.80 €**
- Pavé de veau sauce aux échalotes **8.20 €**
- Mignon de veau sauce forestière **8.50 €**
- Pavé de bœuf sauce girolles **8.80 €**

VOLAILLES

- Filet de volaille sauce forestière **6.50 €**
- Coq au vin **6.70 €**
- Fricassé de volaille **6.70 €**
- Aiguillettes de poulet au crémant **6.90 €**
- Râble de lapin façon civet **7.20 €**
- Cuisse de canard sauce aux girolles **7.50 €**
- Suprême de pintade sauce aux cèpes **7.80 €**
- Aiguillettes de canard sauce aux girolles **7.80 €**
- Suprême de poulet fermier aux écrevisses **8.00 €**
- Filet de caille sauce au foie gras aux raisins **8.40 €**

Cartes des plats composés

Prix TTC à la part service non compris

CHILI CON CARNE

7,30 €

Viande hachée, haricots rouge, riz, épices

TARTIFLETTE

7,80 €

Lardons, oignons, pomme de terre, vin blanc,
Crème fraîche, emmental, reblochon

DIAVOLA

7,80 €

Chipolatas, merguez, poivrons, champignons,
pâtes, Olives, sauce tomate

CHOUCROUTE ROYALE

8,30 €

Chou, pomme de terre, échine fumée, saucisse
de Morteau, saucisse de Strasbourg, poitrine
fumée, saucisse de Montbéliard
Présentation sur brochette

POTEE BOURGUIGNONNE

8,30 €

Légumes, échine salée, poitrine salée et
saucisse à cuire

COUSCOUS MAROCAIN

8,30 €

Semoule, légumes, aromates, pois chiches,
agneau, poulet, boulette de bœuf, merguez

CASSOULET TOULOUSAIN

8,30 €

Haricots blancs, graisse de canard, lard maigre,
saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail et cuisse
de canard

PAELLA VALENCIENNE

8,30 €

Riz, porc, poulet, lapin, fruits de mers, calamars,
moules entières, poivrons, petits pois, épices,
crevettes

COLOMBO

8,70 €

Émincé de dinde, émincé de porc, épices,
crème, légumes, riz

Carte des pâtisseries



Prix TTC à la part,
service non compris

ENTREMET FRUITS ROUGES :

Framboisier, Fraisier, Fruits des Bois, Griottier, Multi Fruits
3,20 €

ENTREMET FRUITS BLANCS

Poirier, Pêcher, Abricotier, Ananassier Meringuée, Multi Fruits
3,20 €

ENTREMET CHOCOLAT

Forêt noire, croustillant ganache
3,50 €

PÂTISSERIE FEUILLETAGE

Millefeuille Nature, Millefeuille aux Fraises, Millefeuille Framboise
3,40 €

Tarte en bande Multi Fruits, Tarte en bande aux Pommes
2,20 €

PÂTISSERIE PÂTE A CHOU

Saint Honoré, Paris Brest
3,40 €

PÂTISSERIE PÂTE SABLÉE

Tarte ronde Multi Fruit, Tarte ronde aux Pommes
8 PARTS - 20,00 €

Tarte citron meringuée, Tarte normande, Tarte poire Bourdalou
8 PARTS - 24,00 €

SUR DEMANDE

LES MINIS PÂTISSERIES

0.95 € LA PIÈCE

Mini tartelette
Mini entremet
Mini chou et mini éclair

BROCHETTE DE FRUITS

0.70 € LA PIÈCE



La Passion Gourmande

BOURGOGNE
traiteur

03 85 97 28 28 • bourgogne-traiteur@wanadoo.fr
3 rue Jacques Bézullier • 71100 Chalon-sur-Saône
www.bourgognetraiteur.fr